



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA YOĞURTLU TAZE İNCİR

- 1/3 su bardağı süzme soya yoğurdu
- 1/2 çay kaşığı vanilya
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 6 adet taze incir (uzunlamasına ikiye bölünmüş)
- 2 adet taze incir (halka halka kesilmiş)
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş siyah çikolata
- 1 yemek kaşığı antep fıstığı veya fındık (iri kıyılmış)

İç malzemesi için bir kasede yağı, süzme yoğurdu, şeker ve vanilyayı karıştırıp buzdolabında bekletiniz. İncirleri servis tabağına kesik kısımları yukarı bakacak şekilde yerleştiriniz. Halka kesilmiş olan incirleri ortada üst üste getirerek daire şeklinde diziniz. Hazırladığınız iç malzemesini bir kaşık yardımıyla, incirlerin ortalarına ve ortadaki halka halindeki incirlerin ortasına eşit olarak yerleştiriniz. Çikolata rendesi ve fıstık veya fındıkla süsleyip soğuk olarak servis yapınız.

